



**DOMAINE LAFOREST**

**Brouilly Cuvée Prestige**



## **Description**

*Cépage* : Gamay

*Moyenne d'âge des Vignes* : 40 ans

*Surface* : 4 Hectares

*Vendange* : Manuelle. Soigneusement triée

*Rendement* : 52HL/Hectare

*Vinification* : Macération semi-carbonique

*% Vol Acqui* : 13°

*Mise en bouteille* : À la propriété

Le **Brouilly Cuvée Prestige** a vieilli pendant 6 mois en tonneaux. Ce sont des fûts de chêne français qui sont renouvelés chaque année pour conserver toute la typicité de cette cuvée.

Le **Brouilly Cuvée Prestige** donne une robe rubis sombre et des tannins fondus. Une note vanillée transmise par le bois, apporte aux arômes une rondeur et une finesse.